

ALIMENTATION

ALIMENTATION - Rue du Page 58, 1050 Ixelles - 02 538 21 80

MENU TRAITEUR ETE

PLATS DE POISSON (1 portion ≈ 180g)

Dos de cabillaud cuit à basse température, aïoli basilic et noisettes	(5.90€/100g)
Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce vierge au basilic	(5.90€/100g)
Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce gribiche	(5.90€/100g)
Dos de saumon mi-cuit au miso, sésame et coriandre	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit, crème fraîche, poivre noir, aneth	(6.20€/100g)
Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante	(4.00€/pièce)
Croquettes de poisson à l'estragon et moutarde à l'ancienne	(4.00€/pièce)
“Pataniscas” de cabillaud au curcuma et à la coriandre	(5.50€/100g)
Filet de maquereau grillé au miso	(5.90€/100g)
Tourte de thon, aubergine, tomate et persil au paprika fumé	(5.00€/part)
Tourte de cabillaud, épinards, vin blanc, champignons et crème	(6.00€/part)

PLATS DE VIANDE (1 portion ≈ 180g)

Filet de porc grillé au tamarin, sirop de Liège et grenade	(5.20€/100g)
Cannellonis de ragoût de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan	(2.50€/pièce)
Suprême de coucou de Malines fumé, moutarde à l'ancienne et estragon	(4.00€/100g)
Pain de viande de veau aux raisins	(3.30€/100g)
Boulettes de porc teriyaki au sésame	(3.30€/100g)
Boulettes de volaille au citron confit, une touche de harissa et herbes fraîches	(3.50€/100g)
Croquettes de boeuf et pomme de terre épicées, sauce yaourt	(3.00€/pièce)
Keftas d'agneau aux pignons de pin et raisins secs, sauce yaourt	(4.00€/pièce)
Keftas de poulet aux pignons de pin et raisins secs, sauce yaourt	(3.00€/pièce)

Roast beef de boeuf fumé à la moutarde et aux herbes de Provence	(5.00€/100g)
Cuisse de coucou de Malines yakitori	(3.50€/100g)
Gigot d'agneau, haricots blancs, herbes	(5.50€/100g)
Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes	(5.50€/part)
Cordon bleu de poitrine de veau hachée, jambon braisé et comté	(3.50€/pièce)
Cannellonis de céleri rave farcis au poulet des Landes et épinards	(3.50€/100g)
Mignon de veau style vitello tonnato	(5.90€/100g)
Cuisses de canard confites aux herbes de Provence et poivre de sechuan	(7.00€/pièce)

ACCOMPAGNEMENTS (1 portion ≈ 200g) - (2€/100g)

Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable
Poireaux confits, tapenade d'olives noires et nori
Carottes rôties au miso doux, miel et sésame
Choux rôtis au pesto traditionnel de pignons de pin, basilic et parmesan
Pommes de terre grenaille au pesto de basilic, pistache et romarin
Coeurs de romaine grillés à la sauce César
Aubergines grillées au yaourt, tahini, sésame, citron confit et menthe
Pancakes à la coréenne de chou, piment espelette, cébettes
Gnocchis de pomme de terre au jus de volaille, parmesan et sauge
Caponata de courgette et aubergine aux raisins secs et pignons de pin
Beignets de farine de pois chiches aux légumes et au basilic
Pancakes à la ricotta et pignons de pin
Chou-fleur rôtis au sirop d'érable, tahin et sésame
Fenouil grillé au citron confit, aneth et tahini
Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches
Brocoli grillé, sauce aux cacahuètes, poivrons rouges et noix de cajou
Polenta au lait de coco et romarin grillée
Galettes de maïs, coriandre et jus de citron au sirop d'érable
Courgettes rôties au pesto à la menthe et aux amandes

Ragoût lentilles ethioipian, herbes fraîches et pomme de terre

Poivrons rouge rôtis, aubergine, cumin et persil

Curry indien aux légumes

Ragoût de pois chiches tomaté, épices du Maghreb et citron confit

SALADES ET ENTRÉES (1 portion ≈ 200g)

(2.00€/100g)

Salade de concombre et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de concombre et yaourt, sumac, graines de tournesol et coriandre

Salade de concombre, feta, yaourt et aneth

Salade de fenouil, carotte, citron confit, aneth et graines de tournesol

Salade de fenouil, céleri branche, beurre de cacahuètes et sirop d'érable

Salade de haricots verts, raifort, estragon et huile d'olive

Coleslaw de chou, carotte et pommes à l'estragon

Salade de chou et pommes, mayo coriandre, avocat et citron

Salade de chou rouge et sésame style japonais

Salade de boulgour, courgette rôtie, feta, olives noirs et menthe

Salade de pâtes grecques grillées, légumes, pignons de pin, feta et basilic

Salade de lentilles, betterave, pignons de pin, sauce soja et basilic

Salade de betterave, yaourt, cumin et aneth

Salade de quinoa, chou rave, avocat et radis à la coriandre

Salade de pois chiches, chou-fleur, yaourt, citron et épices libanaises

Salade de petit épeautre, pesto de persil et pignons de pin, aubergine grillée

Salade de semoule de blé dur, concombre, persil et citron confit

Salade de chou rave, yaourt, sumac, menthe et grenade

Salade de pommes de terre grenaille, oignons rôtis, sauce moutarde et estragon

Salade de pommes de terre grenaille, oignons rôtis, crème fraîche, aneth et câpres

POISSONS CRUS MARINÉS (1 portion ≈ 200g)

(5.50€/100g)

Ceviche de bar, avocat, concombre, citron et coriandre

Poké de saumon label rouge, concombre, avocat, sauce soja et sésame

QUICHES, TOURTES ET AUTRES (1 quiche ou tourte = 8 portions)

Quiche lorraine au lard fumé artisanal et comté	(3.80€/part)
Quiche végétarienne de saison	(3.80€/part)
Tourte végétarienne d'épinards, riz, menthe, pignons de pin et citron	(5.00€/part)

VELOUTÉS/SOUPES FROIDES (1 litre ≈ 3 portions) (7.00€/litre)

Carottes, miso doux et gingembre
Betterave et raifort
Gaspacho de tomates, concombre, poivron et huile d'olive
Gaspacho blanc aux amandes

TARTES ET GÂTEAUX

Carotte cake aux graines de fenouil grillées (1 gâteau = 8 portions)	(3.80€/portion)
Tarte aux fruits de saison et à la crème pâtissière (1 tarte = 8 portions)	(3.20€/portion)
Gâteau de fromage blanc (1 gâteau = 8 portions)	(3.50€/portion)
Gâteau de fromage blanc au chocolat (1 gâteau = 8 portions)	(4.00€/portion)
Cheesecake léger, base spéculoos et confiture de saison (1 gâteau = 8 portions)	(3.50€/portion)
Tarte au citron meringuée (1 tarte = 8 portions)	(3.50€/portion)
Tarte feuilletée aux fruits de saison, base d'amandes (1 tarte = 6 portions)	(3.00€/portion)
Tarte à la ganache de chocolat noir (1 tarte = 8 portions)	(3.50€/portion)
Tarte flan pâtissier (1 tarte = 8 portions)	(3.00€/portion)

DESSERTS

Panna cotta à la compote de fruits de saison	(3.20€/portion)
Tiramisu à l'amaretto	(3.00€/portion)
Salade de fruits de saison, menthe et citron	(3.00€/portion)
Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao	(4.00€/portion)
Cheesecake en verrine	(3.50€/portion)